



## Clos de Luz

Un assemblage à base de Carménère frais et raffiné, né des coteaux d'Almahue, offrant pureté, énergie et élégance.

CLOS *de* LUZ



### Arao Carménère Blend 2019

Central Valley, Chili

#### Région et Vignobles

Ce vin est issu de la **Vallée d'Almahue**, enclave historique de l'appellation DO Vallée de Cachapoal, comptant à peine 360 hectares de vignes. Située à 70 kilomètres au sud-est de Santiago, cette région bénéficie de journées chaudes et de nuits fraîches pendant la saison de croissance. Ces amplitudes thermiques favorisent une maturation lente et harmonieuse, avec des tanins mûrs et une acidité naturelle préservée.

Les raisins proviennent des **hautes pentes de la colline de Mancumen**, où les vignes, âgées de 10 à 15 ans, sont **franches de pied**, issues de la sélection massale des vieilles parcelles du domaine. Les sols sont d'**origine colluviale**, avec des sous-sols argilo-granitiques offrant un drainage optimal et une belle expression minérale.

#### Vinification

Fidèle à la philosophie du domaine, la vinification repose sur **l'expression naturelle du fruit et une intervention minimale**. La vendange est effectuée à la main, tôt dans la saison, en caissettes de 4 kg. L'extraction est douce et contrôlée selon la dégustation quotidienne des baies. La fermentation s'effectue avec **des levures indigènes** et l'élevage est conduit de manière naturelle, sans stabilisation chimique grâce au froid hivernal.

L'assemblage final réunit **85 % de Carménère, 8 % de Cabernet Sauvignon et 7 % de Syrah**, élevés pendant **10 mois en fûts de chêne français de 300 litres** d'âges variés, afin de préserver la fraîcheur aromatique et la texture du vin.

#### Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond.
- **Nez** : Notes intenses de **mûre, pétales de rose, zeste de citron** et **feuille de mûrier**, offrant un profil aromatique expressif et aérien.
- **Bouche** : Attaque fraîche et soyeuse, soutenue par un cœur de fruits rouges, des tanins fondus et une belle acidité. Structure fine, finale juteuse et élégante.

Alcool : 14,20 %

Composition: 85% Carménère, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Arao Carmenère Blend 2019

## Le saviez-vous ?

Arao tire son nom d'un **oiseau aquatique chilien en voie de disparition**, symbole de rareté et de résilience. Ce vin, à travers son assemblage singulier et son approche délicate, reflète cette philosophie : **privilégier l'équilibre à la puissance**, tout en révélant la voix authentique du Carménère en coteaux.

## Idées d'accords mets et vins

- **Thon grillé aux câpres et herbes fraîches** : La fraîcheur du vin se marie parfaitement avec la chair savoureuse du poisson.
- **Magret de canard et sauce aux fruits rouges** : L'accord idéal pour souligner la richesse du fruit et la souplesse des tanins.
- **Poivrons farcis aux épices douces et riz** : Le profil aromatique du vin fait écho aux herbes et aux épices du plat.
- **Plateau de charcuteries et fromages affinés** : Sublime la texture souple et la profondeur du vin.



### Robert Parker (RP) : 90 Points (2019)

*The 2019 Arao Carménère Blend was produced with grapes from their younger vines, complemented by some 8% Cabernet Sauvignon and 7% Syrah. It has a subtle varietal nose with herbs, smoke and spice. It's medium to full-bodied with good ripeness but without excess and fine tannins, quite elegant. 20,000 bottles produced. It was bottled in September 2020.*

